

'Product vaak langer in schuur dan op veld'

Besparen door goed bewaren

Tijdens de teelt bekijkt de boer vaak wel twee keer in de week de gewassen. Volgens bewaringspecialist Arjan van Hassel van Tolsma-Grinich verdient het product net zoveel aandacht, als het eenmaal geoogst is. "De bewaarperiode loopt soms van september tot juli. Producten liggen langer in de schuur dan dat ze op het land stonden."

Een teler met 20 hectare aardappelen oogst daarvan een miljoen kilo knollen. "Je wilt goed bewaren met zo min mogelijk verlies." Tijdens de bewaring verliest de partij gewicht. Van Hassel: "De indroging van het product is normaal gesproken 8 procent bij bewaring tot in april, maar je kan dat terugbrengen naar 5 procent. Voor de hele partij bespaar je dan 7.500 euro.

Minder gewichtsverlies staat gelijk aan betere kwaliteit bovendien."

Goede start

Bewaren begint volgens Van Hassel bij zorgvuldig telen en oogsten. Hoe minder beschadiging, hoe minder verliezen in de schuur. "Koud rooien en hoge onderwatergewichten geven bij aardappelen meer rooischade." Een gezond product, vrij van bacteriën en schimmels, verliest ook minder gewicht in de bewaring.

Enkeel in de schuur is het belangrijk de 'wondjes' die bij het rooien ontstaan snel te helen. "Dat gebeurt het beste bij 15 tot 18 graden. Dan moet de ventilator eerst 24 uur per dag draaien." Na het drogen kan het koelen beginnen.

Daarbij controleert de teler de vochttoestand en de temperatuur van de in- en uitgeblazen lucht.

Partijen aardappelen zonder natrot en phytophthora kan een teler in enkele dagen droog hebben. Zit er 5 procent natrot in de partij, dan duurt het terugdrogen wel vier keer zo lang en phytophthora maakt het nog langer. Warmer terugdrogen, bijvoorbeeld 17 graden in plaats van 14 graden, versnelt het droogproces, zegt Van Hassel.

Isolatie

“Vroeger was de isolatie van de bewaarplaats bescherming tegen de koude. Nu is het eerder tegen de warmte van buiten.” Die verandering heeft te maken met de langere bewaarperiode en de hogere temperaturen in het voorjaar. Van Hassel vertelt dat de constructie van een schuur met sandwichpanelen de beste isolatie is. Andere oplossingen zijn betonnen wanden met isolatiemateriaal.

Logistiek en bouwtechnisch kunnen kisten praktisch zijn. “Ten opzichte van losse bewaring heb je bij kisten ook minder druk op de wanden. Onze klanten willen steeds vaker mechanische koeling. Daarvoor en voor nieuwe kiemremmers willen ze de schuur dicht hebben. Je moet dan zorgen dat de CO₂-gehaltes niet te hoog worden en de temperatuur niet lager dan 4 graden, want dan versuikeren de aardappelen en gaan ze te donker bakken.”

Precies

De bewaring van akkerbouwproducten komt steeds preciezer. Met goed energiemangement kan je geld besparen in de bewaring, zegt Van Hassel. Ventileren op de koudste momenten is dan het voordeligst. Met een Yield Observing Unit (YOU), een mandje met 40 kilo aardappelen in de cel, die het gewichtsverlies meet, kan de boer verliezen volgen en beperken. Precies bewaren loont.



Arjan van Hassel

Arjan van Hassel is bewaringspecialist bij Tolsma-Grisnich. Dat bedrijf is gespecialiseerd in bewaren en sorteren van agrarische producten als aardappelen, uien en peen. Tolsma-Grisnich verkoopt wereldwijd installaties en machines vanuit World Potato City Emmeloord en het West-Brabantse Steenbergen.



Voor ui meer vermogen dan aardappel

De eisen aan de bewaring zijn bij uien veel hoger dan bij aardappelen. Arjan van Hassel geeft daarover een rekenvoorbeeld. Voor 150 ton aardappelen kan de teler toe met een 2,2 kilowatt ventilator. De inlaat kan 1 vierkante meter groot zijn en de luchtuitlaat 1,5 vierkante meter. Voor 150 ton uien rekent hij met een ventilator van 5,5 kilowatt, een inlaat van 1,75 vierkante meter en een uitlaat van 2,5 vierkante meter. “Je hebt dus veel meer capaciteit nodig bij uien dan bij aardappelen.”